



## Proyectos que usted mismo puede hacer en abril por menos de 100 dólares

Por [homewarranty.com](http://homewarranty.com)

La primavera está en plena marcha y, cuando llega la primavera, muchos de nosotros sentimos la necesidad de deshacernos de las telarañas del invierno introduciendo el esplendor de la nueva estación en nuestras viviendas. A continuación le proponemos algunas cosas que usted puede hacer por su cuenta durante el mes de abril por menos de 100 dólares.

### Tiras de luces para crear un ambiente apropiado

- Las tiras de luces dan instantáneamente una iluminación de ambiente a la mayoría de espacios al aire libre. Cuélguelas sobre el porche o el patio. También puede crear un lugar para reuniones en su patio posterior colgándolas de las cercas o de los árboles. A menudo los espacios iluminados con tiras de luces se convierten en una "habitación extra" durante las reuniones de entretenimiento en verano.

**Esconda un medidor de mal aspecto** — Es posible que su vecino, que tiene el jardín perfecto, esté escondiendo un secreto. Si un respiradero, las tuberías o los medidores le distraen de la belleza natural de su jardín, piense en esconder sus atributos de mal aspecto con piedras grandes, falsas que los cubran exactamente para conservar el aspecto hermoso de su jardín.

### Actualice la ferretería de su cocina

— Reemplazar la ferretería de su cocina y baño es económico y sencillo, además de que se puede hacer con un presupuesto pequeño. Reemplace las manijas de los gabinetes, las perillas de puertas, las tiras y varillas de cada habitación para darles una nueva apariencia.

**Instale una rejilla para ollas** — Las rejillas para ollas son tanto hermosas como prácticas. Piense en la opción de una semicircular que ocupa un espacio mínimo en la pared y puede instalarse

fácilmente con unos cuantos tornillos; ¡sólo asegúrese de que encuentre los clavos! El verdadero beneficio es el tiempo que ahorrará al no tener que rebuscar en los gabinetes y cajones tratando de encontrar las ollas y sartenes correctas.

**Duplique los tapetes de su porche** — Dele un nuevo aspecto lujoso a su porche colocando por capas una alfombra estándar de porche — como un tapete de bienvenida— debajo de una alfombra grande para exteriores.

**Cambie el cabezal de su ducha** — Instale cabezales de ducha de flujo bajo. Pueden ahorrarle hasta 14,000 galones de agua al año, lo que, a su vez, le ayuda a alcanzar grandes ahorros en su factura de consumo de agua. Hay gran cantidad de opciones, así que busque las que tienen la etiqueta WaterSense. Una etiqueta WaterSense le asegura que el cabezal de ducha no usa más de 2 galones de agua por minuto.

**Pinte la puerta de entrada** — Pintar la puerta de entrada de su vivienda no es muy caro y con ello puede lograr un impacto importante. Los expertos han descubierto que las propiedades con puertas de entrada de color carbón, negro ahumado o negro azabache se venden a precios más elevados.

**Reemplace su buzón de correo** — Piense en actualizar su buzón de correo antiguo. Su repartidor de cartas se lo agradecerá y éste es otro toque pequeño que se transformará en una gran diferencia en su pórtico de entrada. La mayoría son relativamente baratos y ahora vienen en estilo únicos, divertidos y hermosos.

**Reemplace sus rejillas o registros del piso** - Muchos de nosotros observamos las mismas rejillas de la calefacción y del aire acondicionado durante años sin darles mayor importancia. Si los respiraderos de su piso están desgastados, rotos o rayados, cámbielos por unos nuevos. Las rejillas o registros de piso están disponibles en muchos estilos y acabados, desde acero inoxidable decorativo hasta madera como roble y arce — y le darán a su casa una mejora instantánea.



Suzanne Pelkey

REALTOR, CRS

01512847

Coldwell Banker Realty

8305 Prunedale North Road, #117

SALINAS, CA 93907

Phone: 831-206-3359

Fax: 831-626-2220

suzanne.pelkey@cbtnorcal.com

## Calendario para abril

1 de abril — Día de los Inocentes

17 de abril — Domingo de Pascua de Resurrección

18 de abril — Día de la Declaración de Impuestos

22 de abril — Día de la Tierra

## Consejo para el propietario de vivienda:



### Haga que su compresor respire

Abril es un gran mes para revisar la vegetación que rodea su compresor de aire acondicionado. Los compresores necesitan flujo de aire para poder funcionar de manera eficiente. Asegúrese de mantener por lo menos dos pies de espacio entre la unidad y las plantas y estructuras. También debe dejar espacio suficiente para que un técnico tenga acceso a su unidad de AC si fuera necesario. Finalmente, mantenga por lo menos cinco pies de distancia libre entre la parte superior de la unidad y cualquier árbol que se encuentre sobre ella.

## Sugerencias para almacenar los utensilios e instrumentos de cocina

Para la mayoría de nosotros, nuestros utensilios de cocina ocupan dos categorías: para cocinar y para comer — ambas son usadas por la familia a diario. A continuación le ofrecemos algunas sugerencias para ayudarlo a pasar más tiempo en su cocina cocinando y menos tiempo buscando cosas.

1. Cajones — Organice los utensilios de cocina en cajones poco profundos. No hay necesidad de divisores siempre y cuando organice los utensilios en cajones poco profundos. Los cajones profundos sólo crean un desorden revuelto.

2. Cajones personalizados — Los cajones personalizados son una solución óptima y puede usar dos niveles de almacenamiento.

3. Ganchos para colgar ollas — Utilice los ganchos para colgar utensilios de cocina que use con frecuencia. Los ganchos también son un lugar magnífico para colgar las muy usadas espátulas, cucharones y otros utensilios de cocina.

4. Ganchos de pared — Si no tiene ganchos para colgar ollas, los sencillos ganchos de pared pueden servir.

5. Dispositivos para utensilios en la encimera — Las soluciones para la encimera son mejores para quienes tienen abundante espacio. Es muy fácil tener acceso a los dispositivos para sostener los utensilios en la encimera e incluso pueden agregar color o buen gusto a su cocina.

6. Isla portátil para la cocina — Nuevamente, si tiene suficiente espacio, las islas son un lugar perfecto para almacenar tanto sus cubiertos como los utensilios de cocina.



*This is not intended as a solicitation if your property is currently listed with another agent. These materials contain information and articles obtained from third parties. FNHW does not endorse the recommendations of any third party nor guarantee the information provided is complete or correct.*

## Vegetales de primavera ramen con huevo

### INGREDIENTES

1 puerro  
6 piezas de jengibre fresco en trozos  
4 dientes de ajo no pelados  
½ taza de leche de soja (opcional)  
6 tazas de caldo de pollo (fresco o comprado en la tienda)  
4 porciones de fideos ramen  
2 tazas de maíz o elotes  
4 huevos  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva  
Aceite de sésamo para rociar

### INSTRUCCIONES

1. Corte un puerro en cuartos y luego en mitades. Saltee el ajo, el jengibre y el puerro con aceite de oliva a temperatura media hasta que adquiera un color marrón oscuro, unos 20 minutos.

2. Agregue 6 tazas de caldo de pollo (fresco o comprado en la tienda) y hierva junto con los

ingredientes saltados por aproximadamente una hora. Cuele el caldo y agregue sal al gusto y ½ taza de leche de soja.

3. Para lograr huevos hervidos a medida, ponga con cuidado los huevos en una olla con agua hirviendo por unos 7 minutos. Trasládelos luego a un baño de hielo por 4 minutos; asegúrese de que estén completamente fríos antes de retirarlos. Pélelos y luego córtelos en trozos.

4. Corte los cebollinos según lo desee.

5. Saltee dos tazas de elote (¡o de sus vegetales favoritos!) en aceite de oliva y un poquito de sal de mar. Otros vegetales que pueden gustarle usar son la espinaca, los guisantes con tallos, las cebollas en trozos y los brotes de soja.

6. Cocine los fideos ramen hasta que estén ligeramente más firmes de la consistencia final que usted desee, ya que se seguirán cocinando luego de que usted los retire del agua. La textura final no debe ser demasiado dura ni demasiado suave.

7. ¡Arregle el tazón para servir!



*Photo & recipe courtesy of: chunkychef.com  
The Best Homemade Sloppy Joes*